(伊)デロンギ社製

3ウェイコーヒーメーカー

カフェ・カプチーノ Mod.DC300 取扱説明書

ドリップコーヒー　イタリアンコーヒー　カプチーノ

この度は、3ウェイコーヒーメーカー「カフェ・カプチーノ」をお求めいただきまして、誠にありがとうございました。
製品を正しく安全にご使用いただくため、ご使用の前に、必ずこの取扱説明書を<u>最後まで</u>お読みください。
また、お読みになった後も、保証書と共に大切に保管してください。

目次

安全上の注意　ご使用の前に、必ずお読みください。

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上の注意」を最後までお読みください。

2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。

3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の二つに分け、明示しています。

⚠警告	**この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。**
⚠注意	**この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。**

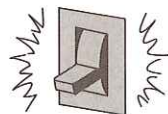
4. 各注意事項には、「注意」「禁止」「強制または指示」を促す絵表示が付いています。

：**発火注意**　：**感電注意**　：**高温注意**　：**禁止行為**

：**分解禁止**　：**強制／指示**　：**プラグをコンセントから抜く**

電源について

・電源は、「**15A125V**」と記されている**壁面のコンセント**から**直接**とってください。

・電源は、一般家庭用**100V／50·60Hz**をご使用ください。
・使用中にブレーカー（分電盤内の配線遮断器）が落ちる場合は、お近くの電力会社にご相談ください。

コンセントについて

・コンセントは、**本製品だけ（単独）で**使用してください。また、差込み口が二つあるコンセントの場合は、**片方の差込み口を空のままで**ご使用ください。
・延長コードやタップ、ソケット等は、使用しないでください。タコ足配線も、絶対にお止めください。

・差込み口のゆるいコンセントは、使用しないでください。

プラグについて

・濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。

・プラグを抜くときは、**電源コードを持たず**、必ずプラグ部分を持って抜いてください。
・プラグは、**根元まで**しっかりと差し込んでください。

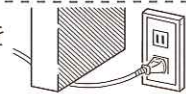
電源コードについて

警告

・破損した電源コード／プラグは、**絶対に使用しない**でください。事故や故障の原因になる場合があります。

・使用中に電源コード／プラグが**異常に熱くなる**場合は、お求めの販売店または**弊社サービスセンター（裏表紙参照）**までご相談ください。

注意

・電源コード／プラグは、無理に曲げたり、物をのせたり、傷を付けないように、**大切に扱ってください。**

使用上の注意：ヤケドにご注意ください

警告

・ボイラー内に少しでも圧力がある（＝ボイラーが温かい）場合は、**絶対にボイラーキャップを開けないでください。**

・**コーヒー抽出中は、絶対にコーヒーカバーを開けないでください。**抽出用の熱湯が外に飛び散ります。

・**IFD（泡立てポンプ）作動中は、絶対にミルクカバーを開けないでください。**取付けが不完全の場合は、蒸気が噴き出します。

注意

・コーヒー抽出口から落ちてくる**コーヒー**やミルクノズルから出てくる**フロス（泡立ち）ミルク／ホットミルクは高温です**ので、**直に触れないでください。**

・保温プレートは、**使用中および使用後もしばらくは熱い**ので、**直に触れないでください。**

・抽出直後のゴールドフィルター／コーヒー粉は高温ですので、**直に触れないでください。**

使用上の注意

警告

・IFDをミルクタンクに取り付ける際は、**正しく、しっかりと固定**してください。

・カプチーノスイッチを入れる前に、必ず**スチームノブおよびボイラーキャップが閉まっている**ことを確認してください。

・IFD使用中は、ボイラーの**空だき**に注意してください。

※使用中、ボイラーに水を補充する場合は、一旦、カプチーノスイッチを切り、ボイラーが冷めてから行います。

・**使用中はその場を離れないでください。**また、近くに小さなお子様やペットがいる場合も注意を払ってください。

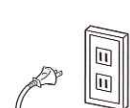
・**万一、異常が発生した場合は、直ちに全てのスイッチを切り、スチームノブを閉め、プラグをコンセントから抜いてください。**

注意

・本製品は、コーヒーの抽出、蒸気によるミルクの加熱／泡立てなどの家事専用ですので、**屋外や他の用途で使用しない**でください。

・給水タンクやボイラーに注水する場合は、どちらも**最大水量（表示）を超えない**でください。

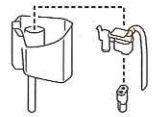
・水がかかったり湿気の多い場所、直火の近くでのご使用は、お止めください。

・**使用しないとき**は、スチームノブを閉めて、全てのスイッチを切り、必ず**プラグをコンセントから抜いてください。**

お手入れについて

⚠警告

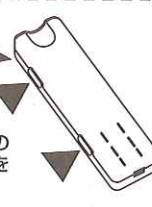
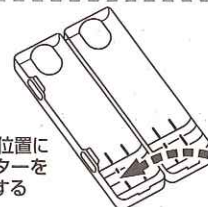
・お手入れをする前に、必ず**プラグをコンセントから抜き**、本体や各部が**冷えてから**、行ってください。

⚠注意

・本体および電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いをしないでください。
・シンナーやベンジン、クレンザー、金だわし等は、使用しないでください。
・ご自分で**分解したり、修理／改造をしない**でください。
・ミルクの加熱／泡立てを行った後は、**IFDとミルクタンクを必ずお手入れしてください。**（※詳しくは、13 P. 参照）

仕様

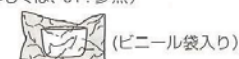
製品名称／型式番号		カフェ・カプチーノ／DC300
定格	電圧／周波数	AC-100V／50・60HZ
	消費電力	1500W（コーヒー部：800W、IFD部：700W）
外形寸法／重さ		幅320×奥行270×高さ360㎜／2.8kg（本体のみ）
容量	給水タンク	最大水量：1,400cc（ガラスジャグのDRIP COFFEE 目盛10）
	ボイラー	最大水量：170cc（ボイラー給水用カップの170g－6 oz目盛）
電源コードの長さ		2.0m
付属品		ガラスジャグ（ふた付）、ボイラー給水用カップ、ノズルフード、塩素除去フィルターホルダー（本体に収納）、塩素除去フィルター（ビニール袋に1個収納）、コーヒー計量スプーン、ゴールドフィルター（本体内フィルターホルダーに収納）、IFD用掃除ブラシ

塩素除去フィルターをホルダーにセットする

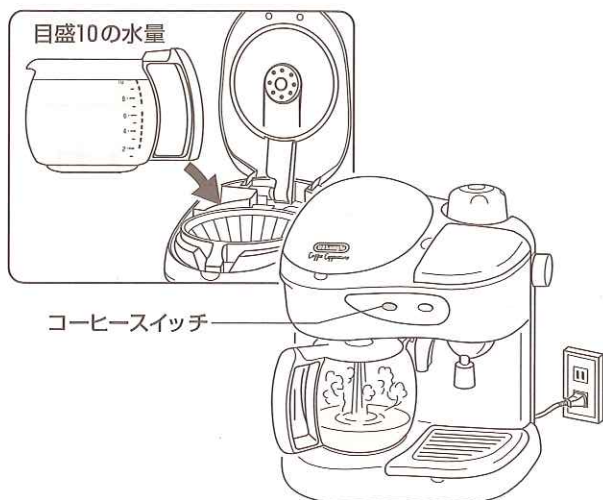
初めて使用する際は、ビニール袋から出して水で軽くすすぎ、本体から取り出した空のホルダーにセットし、元に戻します。

【別売品】 ※純正品をお求めください。

・ガラスジャグ（ふた付）：Mod.DC300-GJ --------------- ¥2,500（税・送料別）
・ゴールドフィルター（メッシュ部が約70ミクロンの製品）：Mod.GF-1×4 ------ ¥4,800（税・送料別）
・塩素除去フィルター（フィルター×3、ホルダー×1）：Mod.DC300-CF ------ ¥2,000（税・送料別）

お求め方法　製品名称とMod.（型式）番号をご確認のうえ、本製品をお求めの販売店またはデロンギ・ジャパン サービスセンター（裏表紙参照）に、電話かFAX.で直接お申し込みください。

各部の名称とはたらき
ゴールドフィルター
コーヒー本来の味と香りを抽出するために、メッシュ部の表裏を23.8金で二重コーティングしたスイス・エルフォ社のフィルターです。フィルターホルダーにセットします。
コーヒーカバー
コーヒーを抽出する際に必ず閉じます。
ヤケド注意：コーヒーの抽出中は、絶対に開けないでください。
給湯口
給水タンクの水を熱したお湯が噴き出し、フィルターのコーヒー粉に注ぎ（コーヒーを抽出し）ます。
給水タンク
コーヒー抽出用の水を入れます。水量は、付属のガラスジャグで計ります。
フィルターホルダー
ゴールドフィルターまたは市販の紙フィルター（4～6杯用）をセットします。
コーヒースイッチが入ると点灯します。
コーヒーONランプ
カプチーノスイッチが入ると点灯します。
カプチーノONランプ
ON COFFEE ON CAPPUCCINO
OK
コーヒースイッチ
コーヒー抽出および保温プレート用の電気ヒーター（800W）のスイッチです。
入：　／切：
カプチーノスイッチ
カプチーノ用のミルクを加熱／泡立てるための蒸気（スチーム）をつくるボイラー（700W）のスイッチです。
入：　／切：
カプチーノOKランプ
ボイラー内の蒸気（スチーム）が、泡立てに最適の温度になると点灯します。
※サーモスタット制御のため、消点灯を繰り返します。
DRIP COFFEE水位計
DRIP COFFEE（ドリップコーヒー）を2杯以上作る場合に、給水タンクの水量を確認できます。
※ITALIAN COFFEEには対応しません。
電源コード
プラグ
・ふたを外す場合は、根元の両側にある凸部分をつまんで引き上げます。
・取付ける場合は、ふたの先をジャグの注ぎ口に差し込んでから、取っ手に押し込みます。
ガラスジャグ（ふた付）
取っ手の両脇にあるDRIP COFFEE用の目盛またはITALIAN COFFEE用の目盛に合わせて水を入れ、給水タンクに注水します。
禁止：直火にかけないでください。
コーヒー抽出口
内部のロック機構を解除（＝ふた付のガラスジャグを置く／イタリアンコーヒー抽出レバーを右に押す）しないと抽出したコーヒーが落ちてきません。
保温プレート
コーヒースイッチの入／切に連動し、ガラスジャグ内のコーヒーを保温します。
ヤケド注意：高温になりますので、触れないでください。
ミルクタンクカバー
ボイラーキャップ
開ける▶逆時計回り
閉める▶時計回り
危険：スイッチを切った後も、ボイラーが温かい間は内部に残圧がありますので、絶対に開けないでください。
★塩素除去フィルターホルダー
本体★部分に、空の状態で装着してありますので、取り出してください。（※詳しくは、3P.参照）
（ビニール袋入り）
塩素除去フィルター
水道水の塩素臭さを取り除くフィルターです。
※新品との交換時期は、コーヒーの抽出が約90回またはご使用が6ヶ月を過ぎた頃を目安にしてください。
ボイラー（注水口）
ミルクの加熱／泡立て用の蒸気を作ります。水は付属するボイラー給水用カップを使って入れます。
注意：水量が「170g MAX 6oz」表示を超えないようにしてください。
ボイラー給水用カップ
目盛170g−6ozまでの水（最大量170cc）を、ボイラーに入れます。
注意：最大量を超えないでください。
スチームノブ
開ける▶＋方向に回す
閉める▶−方向に回す
カプチーノOKランプ点灯後にスチームノブを開けると、ミルクノズルからフロス（泡立ち）ミルクおよびホットミルクが出てきます。
※ボイラーの残圧を排出する際にも使用します。
IFD（泡立てポンプ）
ボイラーの蒸気で、ミルクの加熱／泡立てを行う世界特許のシステムです。
警告：使用前の取付けチェックと使用後のお手入れを必ず行ってください。
ミルクタンク
新鮮な牛乳を入れます。最大量がMAXを超えないようにしてください。
警告：使用後のお手入れを必ず行ってください。
ミルクノズル
ノズルフード
ミルク等の飛び散り防止用のフードで、ミルクノズルの先端に差し込んで使用します。
トレイ
イタリアンコーヒー抽出レバー
抽出したイタリアンコーヒーを直接カップに受ける場合、レバーを右に押します。指を離すと元に戻り、コーヒーの出が止ります。
計量スプーン
・DRIP COFFEE
1カップ分のコーヒー粉＝スプーンすりきり1杯(約7g)
・ITALIAN COFFEE
1カップ分のコーヒー粉＝スプーンすりきり2杯(約14g)
を目安にしてください。
IFD用掃除ブラシ

内部洗浄　最初のご使用前に、行ってください。

本製品を初めて使用する際は、事前に、本体内部の配管(コーヒー抽出用の**給湯管**と泡立て用の**スチーム管**)を、下記の要領で洗浄してください。

給湯管の洗浄

①**ガラスジャグのDRIP COFFEE目盛10**(=最大量:1,400cc)**までの水**を**給水タンク**に注入します。**フィルターホルダー**を取り付け、**コーヒーカバー**を閉じます。ガラスジャグは**ふたを付け**、**保温プレート**に置きます。

②**プラグ**を**壁面コンセント(15A以上)**に**直に**差し込み、**コーヒースイッチを入れます。コーヒーONランプが点灯**(=電気ヒーターがON)し、給水タンクの水を加熱し始めます。

③しばらくすると、**ゴボゴボという(給湯中の)音**がして、**コーヒー抽出口**からお湯が落ちてきます(→ガラスジャグに溜まる)。お湯の出が止ったら(=給水タンクが空)、**コーヒースイッチを切ります**(→コーヒーONランプ消灯)。

高温注意
- **給湯中は、コーヒーカバーを開けないでください。熱湯が飛び散り危険です。**
- **保温プレートは、使用中および使用後もしばらくは熱いので、触れないでください。**

スチーム管(ボイラーおよびIFD)の洗浄

①**ボイラー給水用カップの目盛170g-6ozまでの水**を**ボイラーの注水口**に注入し、**ボイラーキャップをしっかりと閉めます。ミルクタンク**には**MAXまで**水を入れ、**ミルクカバー**をします。

②ミルクタンクおよび**IFD(泡立てポンプ)の取付け具合**と**スチームノブが閉じている(=これ以上、一方向に回せない)**ことを確認後、プラグを壁面コンセントに差し込み、**カプチーノスイッチを入れます。カプチーノONランプが点灯**し、ボイラーの加熱が始まります。

③**カプチーノOKランプが点灯(=スチーム使用可能)**したら、**ミルクノズル(フード付)**の下に耐熱製の容器(マグカップなど)を置き、スチームノブをゆっくりと**+方向に**回して**開け**ます。

④シューッという音がして、ミルクノズルの先から高温のスチーム/お湯が噴き出てきます。出が弱まったり、カプチーノOKランプが消えた場合は、一旦、スチームノブを**ー方向に**回して**閉じ**ます。カプチーノOKランプ点灯後、再びスチームノブを+方向に回し、残りのスチーム/お湯を出しきります。

⑤出し終えたら、カプチーノスイッチを切ります。**ボイラーキャップは、ボイラーが冷えてから開けてください。**

高温注意
- **スチーム使用中は、ミルクカバーを開けないでください。**

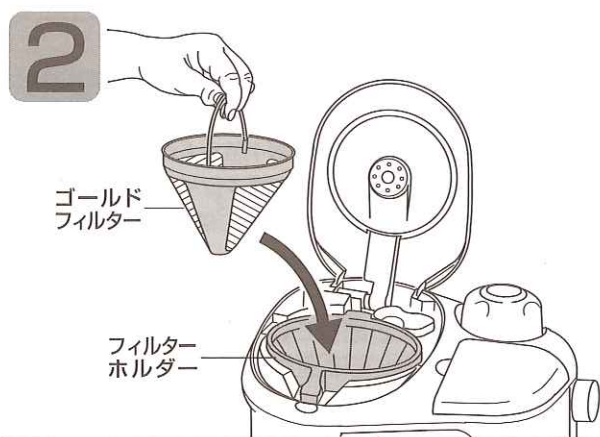
ドリップコーヒーのいれ方

- **各材料の種類や分量は目安です。**お好みにより、調整してください。
- コーヒー抽出用の水は、**新鮮で澄んだ水道水**をご使用ください。
- ドリップコーヒーには、**浅〜中煎り／中〜粗挽きの粉**が適当です。
- **給水タンクの最大水量(1,400cc)を超えないでください。**
- **フィルターホルダー**は、事前に必ず取り付けてください。
- 塩素除去フィルター(ホルダー内)のご使用は、自由です。

1

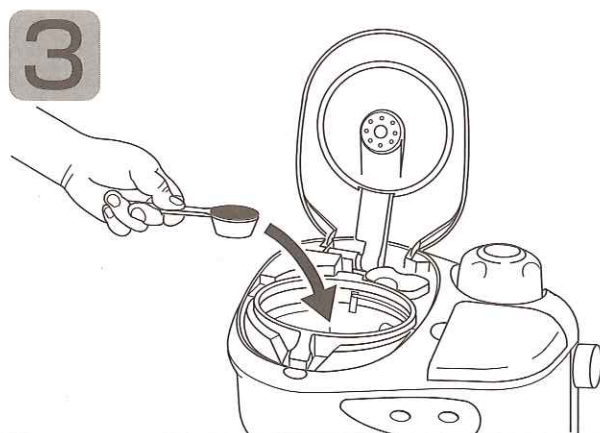
給水タンクに適量の水を入れる

ガラスジャグ取っ手左側のDRIP COFFEE目盛(1目盛＝1カップ分：約125cc)を目安に、ご希望の水量(※**最大水量の目盛10を超えないこと**)を入れ、**給水タンク**に注入します。

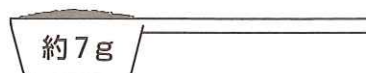
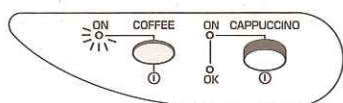
ガラスジャグはふたを取り付け、**保温プレート**に置きます。

2

フィルターホルダーに、ゴールドフィルターまたは紙フィルターをセットする

フィルターホルダーには、付属の**ゴールドフィルター**または市販の**4〜6杯用の紙フィルター**をセットします。

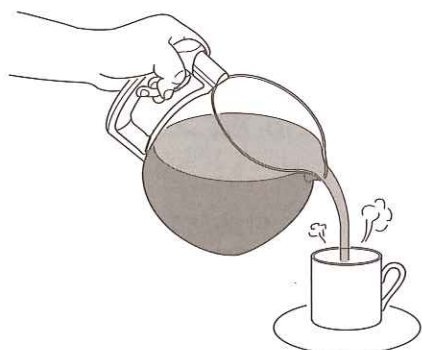
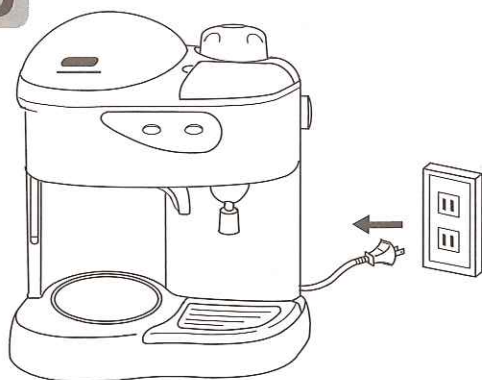
3

適量のコーヒー粉を入れる

付属の**計量スプーン**を使い、適量(★)のコーヒー粉をゴールドフィルター(または紙フィルター)に入れます。

> **★カップ1杯分＝計量スプーンすりきり1杯(約7g)**
>
> 約7g
>
> **ドリップコーヒーの最大抽出量：〜カップ10杯分**

そして、**コーヒーカバー**をしっかりと閉めます。

プラグをコンセントに差し込み、コーヒースイッチを入れる＝コーヒーを抽出する

プラグを**壁面コンセント（15A以上）**に**直**に差し込み、**コーヒースイッチ（※保温プレートのスイッチ兼用）**を入れます。**コーヒーONランプ**が点灯し、コーヒー抽出用の水を加熱します。
しばらくすると、ゴボゴボという音がして、抽出されたコーヒーがガラスジャグに落ちてきます。
コーヒーの出が止ったら（＝抽出終了）、コーヒースイッチを切ります。ただし、ガラスジャグ内の**コーヒーを保温する場合**は、**コーヒースイッチを入れたままに**してください。
※コーヒーの抽出量（出来上がり量）は、給水タンクに入れた水量よりも、若干少なめになります。
※コーヒー抽出中は、コーヒーカバー上部のスリット（スキ間）から蒸気が昇り、周辺には水滴が付きます。

高温注意

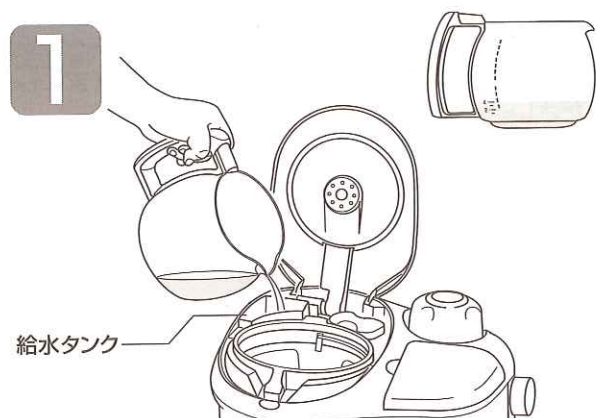
- **抽出中は、コーヒーカバーを開けないでください。熱湯が飛び散り危険です。**
- **保温プレートは、使用中および使用後もしばらくは熱いので、触れないでください。**

使用後はコーヒースイッチを切り、プラグをコンセントから抜く

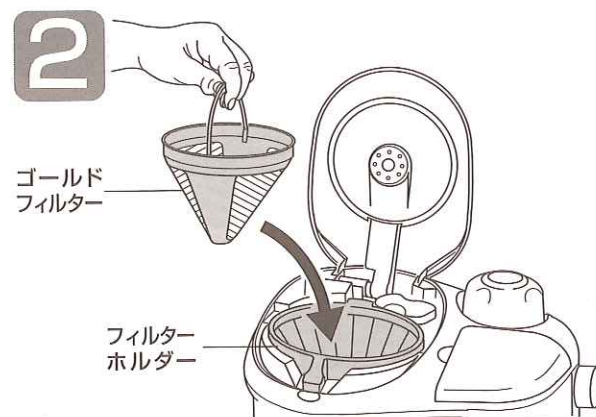
使用（保温含む）後は、**コーヒースイッチを切り**（→コーヒーONランプ消灯）、**必ずプラグをコンセントから抜いて**ください。
お手入れは、本体および各部が冷えてから行ってください。（詳しくは、13P.「お手入れのしかた」を参照）

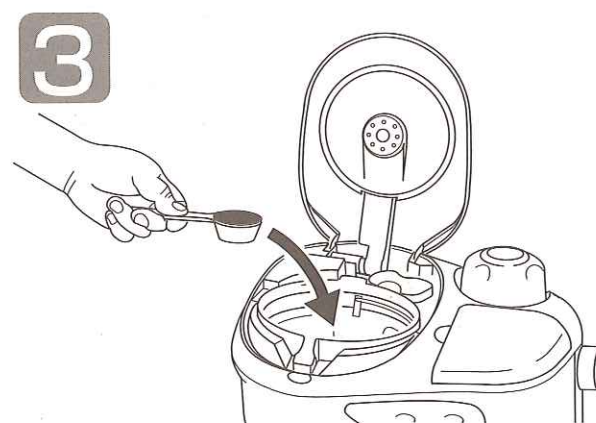
高温注意

- **使用後すぐのお手入れはお止めください。ヤケドする危険があります。**

イタリアンコーヒーのいれ方

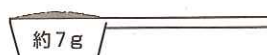
●**各材料の種類や分量は目安です。**お好みにより、調整してください。
●コーヒー抽出用の水は、**新鮮で澄んだ水道水**をご使用ください。
●イタリアンコーヒーには、**深煎り／中～細挽きの粉**が適当です。 イタリアンコーヒーの代名詞イタリア・ラバッツァ社の「クオリタ・オロ」をお試しください。
●**最大水量（ガラスジャグMAX表示）を超えないでください。**
●**フィルターホルダー**は、事前に必ず取り付けてください。
●塩素除去フィルター（ホルダー内）のご使用は、自由です。

1 給水タンクに適量の水を入れる

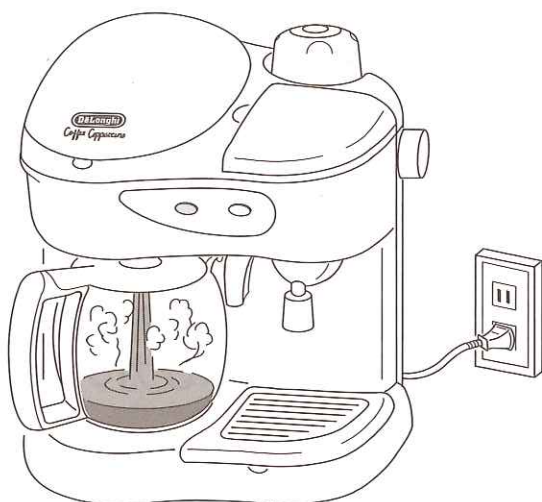
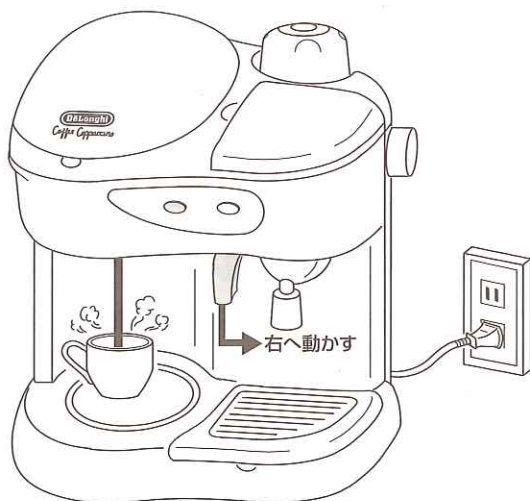
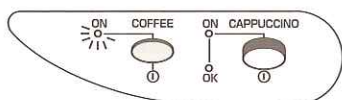
ガラスジャグ取っ手右側のITALIAN COFFEE目盛（1目盛＝1カップ分：約60cc）を目安に、ご希望の水量（**※最大水量のMAX表示を超えないこと**）を入れ、**給水タンク**に注入します。
イタリアンコーヒーを抽出する場合は、ガラスジャグを保温プレートに置かないでください。

2 フィルターホルダーに、ゴールドフィルターまたは紙フィルターをセットする

フィルターホルダーには、付属の**ゴールドフィルター**または市販の**4～6杯用の紙フィルター**をセットします。
※紙フィルターに細挽きの粉を使用した場合、コーヒーが落ちにくくなります。

3 適量のコーヒー粉を入れる

付属の**計量スプーン**を使い、適量（★）のコーヒー粉をゴールドフィルター（または紙フィルター）に入れます。

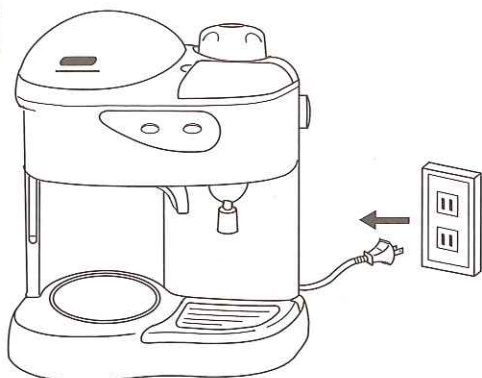
★カップ1杯分＝計量スプーンすりきり2杯（約14g）

約7g　約7g

イタリアンコーヒーの最大抽出量：～カップ4杯分

そして、**コーヒーカバー**をしっかりと閉めます。

プラグをコンセントに差し込み、コーヒースイッチを入れる＝コーヒーを抽出する

プラグを**壁面コンセント(15A以上)**に**直**に差し込み、**コーヒースイッチ(※保温プレートのスイッチ兼用)**を入れます。**コーヒーONランプ**が点灯し、コーヒー抽出用の水を加熱します。
しばらくすると、ゴボゴボという音がして、あとは蒸気音になります(＝抽出終了)。
抽出終了後、**①コーヒーを直接カップに受ける：**コーヒー抽出口の真下にカップを置き、イタリアンコーヒー抽出レバーを右に動かすと、コーヒーがカップに落ちてきます。レバーから手を離すと止ります。あらかじめ、コーヒー抽出口の位置を確認してください。
②コーヒーをガラスジャグに落とす：コーヒー抽出直後、ふたを付けたガラスジャグを保温プレートに置きます。同時に、コーヒーがガラスジャグに落ちてきます。落ち切ったら、コーヒースイッチを切ります。
※コーヒーの抽出量(出来上がり量)は、給水タンクに入れた水量よりも、若干少なめになります。
※コーヒー抽出中は、コーヒーカバー上部のスリット(スキ間)から蒸気が昇り、周辺には水滴が付きます。

高温注意

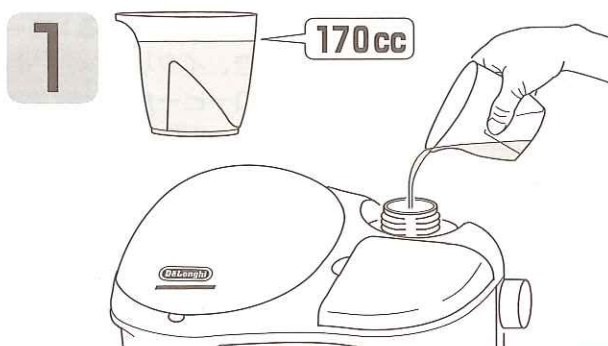
- **抽出中は、コーヒーカバーを開けないでください。熱湯が飛び散り危険です。**
- **保温プレートは、使用中および使用後もしばらくは熱いので、触れないでください。**

使用後はコーヒースイッチを切り、プラグをコンセントから抜く

使用後は、**コーヒースイッチを切り**(→コーヒーONランプ消灯)、**必ずプラグをコンセントから抜いて**ください。
お手入れは、本体および各部が冷えてから行ってください。(詳しくは、13P.「お手入れのしかた」を参照)

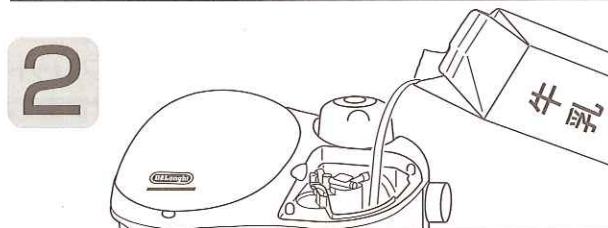
高温注意

- **使用後すぐのお手入れはお止めください。ヤケドする危険があります。**

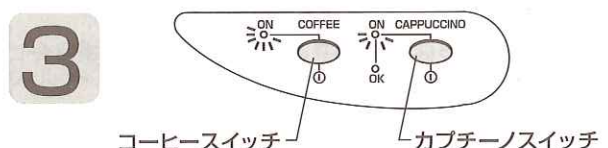
カプチーノの作り方

●**ミルクタンク**および**IFDの取付け具合**をチェックしてください。
●**スチームノブを、一方向(時計回り)に止るまで回して、閉じておきます。**
●9～10P.の「**イタリアンコーヒーのいれ方**」を必ずお読みください。
●**ホットミルク**および**フロス(泡立ち)ミルク用の牛乳は、成分無調整／乳脂肪分2.3％以上**のものが最適です。加工乳や低脂肪乳は泡立ちが悪いので不向きです。
●**フィルターホルダー**は、事前に必ず取り付けてください。

1

ボイラーに規定量の水を入れる

ボイラーキャップを外し、付属の**ボイラー給水用カップ**を使って、スチーム用の水**170cc(目盛170g-6ozまでの最大量で、約15～20杯分のフロスミルクが作れる)**を注水口(※)に注ぎ込みます。
※ボイラーに水を補充する際は、注水口の表示(170g MAX 6oz)を超えない水量を入れてください。
注水後は、ボイラーキャップをしっかりと閉めてください。

2

ミルクタンクに牛乳を入れる

ホットミルクおよびフロスミルク用の牛乳を、ミルクタンクの最大**MAXまでの必要量**を入れてください。そして、ミルクカバーをしっかりと閉じます。

3

プラグをコンセントに差し込み、コーヒースイッチおよびカプチーノスイッチを入れる

イタリアンコーヒーを抽出して、カップの1/3まで入れる

詳しくは、9～10P.「イタリアンコーヒーの入れ方」を参照してください。

5

牛乳を泡立て、イタリアンコーヒーに盛る(→カプチーノを作る)

カプチーノOKランプ点灯(＝スチーム使用可能)後、イタリアンコーヒーの入ったカップを、**ミルクノズル(フード付)**の真下に置きます。そして、**スチームノブ**をゆっくりと**＋方向**(逆時計回り)に半回転ほど回します。

(右ページ上に続く)

ミルクノズルの先から**ホットミルク**が出てきますので、カップの$\frac{2}{3}$ほどになったら、スチームノブをさらに**＋方向に1回転以上**回します。今度は、**フロス(泡立ち)ミルク**が出てきますので、カップが一杯になったら、スチームノブを**ー方向(時計回り)**に止るまで回して閉じてください。

スチームノブ ・＋方向：開　く
　　　　　　　・ー方向：閉じる

- **泡の多いミルク：＋方向に大きく開ける**
- **泡の少ないミルク：＋方向に半回転ほど開ける**

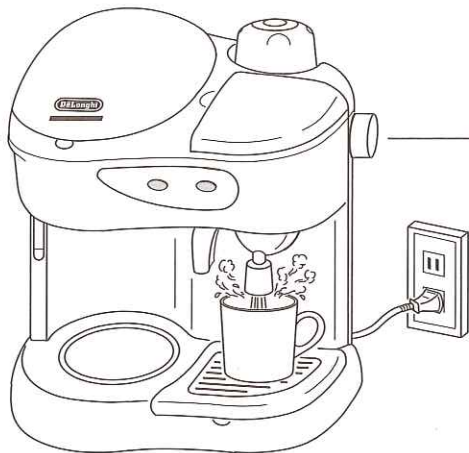
出来上がったカプチーノに、少量のナツメグやココア、削りチョコレートなどを、お好みでトッピングしてください。

※途中でカプチーノOKランプが消えた場合は、一旦、スチームノブを閉じ、カプチーノOKランプ点灯後、再度スチームノブを開けてください。
消灯時にスチームノブを開けると、ぬるいミルクが出てきます。スチームノブは、必ずカプチーノOKランプ点灯後に開けてください。

高温注意

- **牛乳を補充する場合は、必ずスチームノブを閉じてください。**
- **スチーム用の水をボイラーに補充する場合は、ボイラーの残圧を排出(下記7を参照)してください。**
- **ボイラーに残圧がある場合は、ボイラーキャップを絶対に開けないでください。**

6 ミルクタンク／IFDを洗浄する

牛乳を使った場合は、使用後、必ずミルクタンクおよびIFDの洗浄(**＝6 P. 内部洗浄:スチーム管の洗浄**)を行ってください。

7 ボイラー内の熱湯と残圧を全て排出する

(**スチームノズルを閉じた状態で**)ミルクノズルの下に耐熱製の容器(マグカップなど)を置き、スチームノズルをゆっくりと開け(＋方向に回し)ます。ミルクノズルの先から熱湯／残圧が出てきます。出終えたら、カプチーノスイッチ(およびコーヒースイッチ)を切ります。

※残圧は、ボイラーが冷えることでもなくなります。

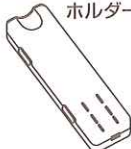
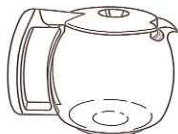
●使用後は、全てのスイッチを切り、プラグをコンセントから抜いてください。
●お手入れは、本体を含む各部が冷えてから行ってください。

お手入れのしかた

使用頻度や汚れ具合にもよりますが、下記の要領でお手入れをしてください。

お手入れの注意点
- **事前に、必ずプラグをコンセントから抜いてください。**
- **使用後すぐのお手入れは、お止めください。ヤケドの危険があります。**
- **本体は、ボイラー内のスチーム／圧力を排出し、保温プレートが冷えてから行ってください。**

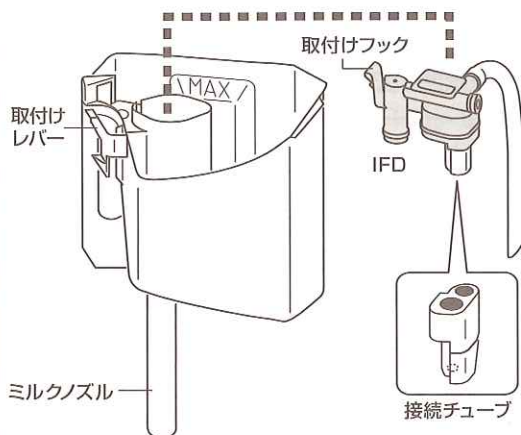
- 固く絞った濡れ布巾で拭きます。
- ひどい汚れは、少量の台所食器用洗剤をつけた布で拭き、次に濡れ布巾で洗剤をよく拭き取ります。

▶**水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしないでください。**

- 汚れは、台所食器用洗剤と柔らかいスポンジを使って落とし、後は、よくすすいでください。

▶**クレンザー(研磨剤)やたわし、ベンジンやシンナーなどは使用しないでください。**
▶**本体に取付ける前に、水気をよく取ってください。**

- 使用後は毎回、台所食器用洗剤と柔らかいスポンジで水洗いします。
- 目詰りを起こしたゴールドフィルターは、少量の台所食器用洗剤を入れたぬるま湯にしばらく浸してから、お手入れをしてください。

▶**クレンザー(研磨剤)やたわし、ベンジンやシンナーなどは使用しないでください。**

- **本体からミルクタンク(IFD付)を外す際は、取付けレバーを内側に押します。**
- **ミルクタンクからIFDを外す際は、取付けフックを引き上げます。**

- 使用後は毎回、ミルクタンクに水を入れ、循環／排水(6P.スチーム管の洗浄参照)を行います。
- 台所食器用洗剤と柔らかいスポンジで水洗いします。ミルクノズルには付属の掃除ブラシをご利用ください。
- IFDをミルクタンクから抜き取り、楊枝などを使って接続チューブの孔の通りをよくしてください。

▶**クレンザー(研磨剤)やたわし、ベンジンやシンナーなどは使用しないでください。**

お手入れ後の取付け手順▶①接続チューブをIFDに差し込む　②ミルクタンクに、IFDをパチンとはまるまで押し込む　③ミルクタンクを、カチンというまで本体に押し込み、固定する

石灰分の除去

長く使ってくると、給湯管などに水中の石灰分が付着し、お湯の出が悪くなる場合があります。40回の使用に1度を目安に、以下の要領で石灰分の除去を行ってください。

- **詳しい操作は、内部洗浄(6P.)を参考にしてください。**
- **フィルターホルダーを取り付け、塩素除去フィルター／ホルダーは取り出してください。**

①ガラスジャグの**DRIP COFFEE目盛6までの水**に**大サジ2杯の酢**を加え、給水タンクに注入します。
②コーヒースイッチを入れ、ふたを付けたガラスジャグを保温プレートに置きます。
③お湯が**DRIP COFFEE目盛2まで溜まったらコーヒースイッチを切り**、このまま**1時間ほど放置**します。
④約1時間後、再びコーヒースイッチを入れ、給水タンク内の残りの水を全て給湯／排出します。
⑤お湯の出が止ったら(＝給水タンクが空になる)、今度は**DRIP COFFEE目盛10までの水**を給水タンクに注入し、給湯／排出を行います。この操作を2～3回繰り返し、**酢の臭いが消えたら終了**です。

故障かな？ 修理を依頼される前に、以下の点をお調べください。

	状態	予想される原因	対処のしかた
ドリップコーヒー	抽出したコーヒーに粉が混じる	・コーヒー豆の挽き具合が細か過ぎる	・次回は、少し粗めに挽く
	コーヒーの出(落ち)が悪い	・コーヒー豆の挽き具合が細か過ぎる	・次回は、少し粗めに挽く
ドリップ／イタリアンコーヒー	コーヒーが抽出されない／コーヒーが出て(落ちて)来ない	・給水タンクが空である ・ふた付のガラスジャグをセットしていない ※イタリアンコーヒーの場合は、コーヒー抽出後にセットする ・ガラスジャグにふたを付けていない ・コーヒースイッチが切れている	・給水タンクに適量の水を入れる ・ふた付のガラスジャグをセットする ・ふた付のガラスジャグをセットする ・コーヒースイッチを入れる
	コーヒーの出(落ち)が悪い	・ゴールドフィルターの目詰り	・ゴールドフィルターを台所食器用洗剤を入れたぬるま湯に浸けてから、お手入れをする
	コーヒー抽出中にお湯が飛び出る **※抽出中は、コーヒーカバーから蒸気が出て、周辺に水滴が着く**	・コーヒーカバーがきちんと閉まっていない	・コーヒーカバーをきちんと閉じる ・フィルターホルダーおよびゴールドフィルターを正しくセットする
	コーヒーが煮詰まる	・保温プレートが通電(ON)状態にある	・コーヒースイッチ(＝保温プレートのスイッチを兼用)を切る
イタリアンコーヒー	カップにコーヒーが出てこない	・イタリアンコーヒー抽出レバーを操作していない	・イタリアンコーヒー抽出レバーを右方向に押す
IFD機能：カプチーノ用フロスミルク	ミルクが出てこない	・ミルクタンクが空である ・ボイラー内が空である ・カプチーノスイッチが切れている ・IFDのミルクタンクへの取付けが不完全 ・ミルクタンクの本体への取付けが不完全	・スチームノブを閉め、ミルクタンクのMAXまで牛乳を入れる ・カプチーノスイッチを切ってボイラーを冷やし、最大170ccの水を入れる ・スチームノブを閉め、カプチーノスイッチを入れる ・スチームノブを閉め、IFDの取付け具合をチェックする ・スチームノブを閉め、ミルクタンクの取付け具合をチェックする
	フロスおよびホットミルクがぬるい	・カプチーノOKランプの消灯時に、スチームノブを開けた	・スチームノブを閉め、カプチーノOKランプが点灯したら、再び開ける
	ミルクの泡立ちが悪くフロスミルクが上手くできない	・カプチーノOKランプの消灯時に、スチームノブを開けた ・スチームノブの開きが不十分 ・鮮度、種類ともに不適当な牛乳を使用している	・スチームノブを閉め、カプチーノOKランプが点灯したら、再び開ける ・スチームノブを＋方向へ全開する ・新鮮な成分無調整／乳脂肪分2.3%以上の牛乳を使用する
	牛乳がミルクノズルから漏れる	・ミルクタンクにMAX以上の牛乳が入っている	・牛乳をMAX(最大量)以上入れない
	抽出時、フロスミルクが飛び散る	・ミルクタンクに、泡立てに必要な量の牛乳がない ・ミルクノズルの先に、ノズルフードを装着していない	・スチームノブを閉め、ミルクタンクにMAXまで牛乳を補充する ・スチームノブを閉め、ミルクノズルの先に、ノズルフードを差し込む
	ボイラーキャップが開かない	・ボイラー内に圧力が残っている	・カプチーノスイッチを切った後、スチームノブを＋方向に全開してボイラー内の圧力を排出する
	ミルクタンクに変な臭いが残る	・使用後のお手入れが不充分	・使用後は、必ずお手入れをする

アイスコーヒー

〈材料：1人分〉

・水---------125ml
・中挽きのイタリアンブレンドコーヒー---------14g
・シュガーシロップ
・ミルクまたはクリーム　｝適量
・氷

【作り方／手順】

①計量スプーン2杯分（約14g）の中挽きのイタリアンブレンド（酸味の無い深煎りコーヒー）を、ガラスジャグ**DRIP COFFEE目盛**1カップ分の水で抽出する。
例：5杯分のアイスコーヒーを作るには、計量スプーン10杯分の中挽きのイタリアンブレンドを、DRIP COFFEE目盛5カップ分の水で抽出する。
②①を行っている間に、大きな耐熱ボウルにたっぷりの氷を準備する。
③抽出したコーヒーを、②で準備した氷の入ったボウルに一気に注ぎ、コーヒーが冷えるまで木ヘラ等で攪拌する。
注：この時、一気に注いで急冷しないと、コーヒーが白濁してしまう。
④③で冷やしたコーヒーを、保存用ジャグに氷を混ぜないように移す。
⑤グラスに氷を入れ、④のコーヒーを注ぐ。お好みで、シュガーシロップ、ミルクまたはクリームを加える。**シュガーシロップの作り方**：ミキサーに水を約300ml入れて撹拌し、そこにグラニュー糖を約500g加え、更に2～3分連続攪拌する。液が透明になれば出来上がり。

アイスカフェ・オ・レ

〈材料：1人分〉

・アイスコーヒー---------80ml
・牛乳---------50ml
・シュガーシロップ
・ミルクまたはクリーム　｝適量
・氷

【作り方／手順】

①タンブラー（トールグラス）に氷を入れる。
②①に、上の項目③のアイスコーヒーを注ぎ、次に牛乳、クリームの順で入れる。
※コーヒーと牛乳の割合は、6対4ぐらいが目安。
③②に、お好みで、シュガーシロップ、ミルクまたはクリームを加える。

アイスカプチーノ

〈材料：1人分〉

・イタリアンコーヒー---------60ml
・牛乳---------60ml
・シュガーシロップまたは蜂蜜
・氷　｝適量

【作り方／手順】

①計量スプーン2杯分（約14g）の極細挽きのイタリアンブレンド（酸味の無い深煎りコーヒー）またはパーコレーター用の極細挽きのエスプレッソコーヒーを、ガラスジャグ**ITALIAN COFFEE目盛**1カップ分の水（約60cc）で抽出する。**抽出したイタリアンコーヒーをガラスジャグに落とす**には、**ゴボゴボという（抽出中の）音が止んだ後に**、ふたを付けたガラスジャグを保温プレートに置く。ふたがコーヒー抽出口のロックを解除し、コーヒーがガラスジャグに落ちてくる。
※イタリアンコーヒーを抽出するには、**ITALIAN COFFEE目盛1カップ分の水**に対し、**計量スプーン2杯分のコーヒー粉**が適量。
②ミキサーに、適量の氷と抽出したイタリアンコーヒー、牛乳を入れて攪拌する。
③氷を入れたタンブラー（トールグラス）に、②で攪拌したイタリアンコーヒー＋牛乳を、氷が入らないように注ぎ込む。
④お好みで、シュガーシロップまたは蜂蜜を加える。
※②の段階で、シュガーシロップまたは蜂蜜を適量投入してもよい。

より、量を調整してください。

カフェ・ラテ

〈材料：1人分〉
・イタリアンコーヒー ----- 33ml
・牛乳（ホットミルク）----- 66ml

【作り方／手順】

①計量スプーン2杯分（約14g）のパーコレーター用の極細挽きのエスプレッソコーヒーを、ガラスジャグ**ITALIAN COFFEE目盛**1カップ分の水で抽出する。今回は、**抽出したイタリアンコーヒーを直接カップに落とすため、ガラスジャグはセットしない。**

②ボイラー（注水口）には最大量170ccの水（＝スチーム用）を、ミルクタンクには新鮮な牛乳（成分無調整／乳脂肪分2.3％以上）をMAXまで入れ、カプチーノスイッチを入れる（→カプチーノONランプ点灯）。

③湯煎などをしてあらかじめ温めておいたカプチーノ用カップを**コーヒー抽出口の下**（#）に置き、**イタリアンコーヒー抽出レバーを右に押す。**カップ容量の$\frac{1}{3}$まで入ったら、レバーから指を離す。
＃：コーヒーは、保温プレートの中心から**やや左手前に**落ちてくる。

④コーヒーを入れたカップを**ミルクノズル**の下に置き、**カプチーノOKランプ点灯後、スチームノブ**を**＋方向**に半回転ほど開ける。カップ一杯までホットミルクを注いだら、スチームノブを**－方向**に回して閉じる。

カフェ・オ・レ

〈材料：1人分〉
・深煎りコーヒー --------- 20ml
・牛乳 ------------------ 100ml

【作り方／手順】

①計量スプーン1杯分（約7g）の中挽きのイタリアンブレンド（酸味の無い深煎りコーヒー）を、ガラスジャグ**DRIP COFFEE目盛**1カップ分の水で抽出する。
例：5カップ分のドリップコーヒーをいれるには、計量スプーン5杯分の中挽きのイタリアンブレンドを、DRIP COFFEE目盛5カップ分の水で抽出する。

②上記「カフェ・ラテ」の手順②を行う。

③コーヒーを入れたカップをミルクノズルの下に置き、カプチーノOKランプ点灯後、スチームノブを＋方向に半回転ほど開ける。カップ一杯までホットミルクを注いだら、スチームノブを－方向に回して閉じる。
※コーヒーとホットミルクの割合は、3対7または4対6が目安。

アイリッシュコーヒー

〈材料：1人分〉
・深煎りコーヒー ------ 100ml
・アイリッシュウィスキー ----- 20ml
・生クリーム ------------- 適量
・ブラウンシュガー（ざらめ）-- 小さじ2

アイリッシュウィスキーの代わりにティアマリアを入れるとカリプソコーヒー、ウォッカを入れるとロシアンコーヒーになる。

【作り方／手順】

①計量スプーン1杯分（約7g）の中挽きのイタリアンブレンド（酸味の無い深煎りコーヒー）を、ガラスジャグ**DRIP COFFEE目盛**1カップ分の水で抽出する。

②生クリームを半立て（半液状）にホイップする。また、使用するカップ（ゴブレットが最適）を湯煎しておく。

③抽出したドリップコーヒーおよびアイリッシュウィスキーを手鍋などで（別々に）温める。ただし、両方とも沸騰させないこと。

④温めておいたゴブレットにブラウンシュガー（ざらめ糖）を入れる。次にコーヒースプーンを中に立てかけ、そこを伝わるように上から温めておいたアイリッシュウィスキーを注ぎ入れる。

⑤④に、温めたドリップコーヒーを8分目まで入れ、スプーンでよく攪拌する＝ブラウンシュガーを完全に溶かす。

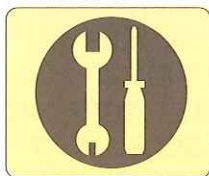
⑥⑤に、半立てにホイップしたクリームをゴブレットの内壁に当てて静かに注ぐ。

アフターサービス

1) 使用中に異常が生じたときは、直ちに全てスイッチを切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、お求めになった販売店または**デロンギ・ジャパン サービスセンター**(下記)までご相談ください。

2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に1.**お求め時期** 2.**製品名称と型式番号** 3.**故障の状況**——を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、宅配便等を利用してデロンギ・ジャパン サービスセンターに直送される場合は、必ず故障の状況を記したメモを同封してください。

3) 保証期間中(1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。但し、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4) **真心点検のお勧め**：保証期間が過ぎて気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検(持込み)をお勧めします。点検の依頼方法、料金等につきましては、下記デロンギ・ジャパン サービスセンターまでお問い合わせください。

※下の枠内に、製品の購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

購入年月日：　　　　年　　　　月　　　　日

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパン サービスセンター(下記)までお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター(受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9:30～18:00まで)

●横浜：〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9 安田倉庫㈱内4号ビル
Tel. 0120-804-280／Fax. 045-450-3291

●大阪：〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25
Tel. 0120-692-880／Fax. 06-6368-2881

DeLonghi デロンギ・ジャパン株式会社

本　社：〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-5-6 第3大東ビル Tel. 03-5256-6321(代)
大阪支店：〒541-0051 大阪市中央区備後町3-3-15 ニュー備後町ビル Tel. 06-6263-6116(代)